



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (I)
PART II—Section-3—Sub-section (I)

प्राप्तिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 511]

नई दिल्ली, मुक्तवार, सितम्बर 29, 2000/आश्विन 7, 1922
NEW DELHI, FRIDAY, SEPTEMBER 29, 2000/ASVINA 7, 1922

स्वास्थ्य और चरिकार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 29 सितम्बर, 2000

सं.का.नि. 761 (अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कठियपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शब्दितयों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक रायित से परामर्श लेकर बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त अधिनियम की उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार, ऐसे सभी व्यक्तियों की, जिन्हें उनसे प्रभावित होने की संभावना है, जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तरीख से, जिसको ऐसे राजपत्र की प्रतिग्रां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, उनका को सातवाह करा दी जाती है, सात दिन की अवधि की समर्पित करवायात् विवार किया जाएगा।

आमेप या सुक्षाव, यदि कोई हो तो, सचिव, स्वास्थ्य और चरिकार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्दिश भवन, नई दिल्ली, 110011 को भेजे जा सकेंगे।

उक्त प्रारूप नियमों की बाबत, ऊपर विनिर्विष्ट अवधि के भीतर, किसी घटित से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

- 1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण संशोधन नियम, 2000 है।
(2) वे इन नियमों के अंतिम प्रारूप के राजपत्र में प्रकाशन पर प्रवृत्त होंगे।

(i)

2. खाद्य अपमिश्रण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् 'उक्त नियम कहा गया है) के नियम 32 में, खंड (ख) के मद (1) के टिप्पण के अंत में निम्नलिखित शब्द अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात् :-

'और 'नमकीन' की दशा में, उसे तैयार करने के लिए उपयोग में लाए गए खाद्य तेलों के नाम संघटकों की सूची में संचना में भार के आधार पर अवरोही क्रम में वर्णित होंगे,

3. उक्त नियमों के नियम 42 में खंड य य य (15) के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

'य य य (16) एल्कोहली ऐओं से मुक्त प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् :-

इसमें 15/15° से पर आयतन के आधार पर ----- प्रतिशत एथिल एल्कोहल है (पूफ के अधीन डिग्री)

टिप्पण "इस घोषणा के प्रयोजन के लिए एथिल एल्कोहल अंतवस्तु में अंतर की सीमा, घोषित संख्या के आयतन के आधार पर - 3 प्रतिशत होगी"

4. उक्त नियमों के नियम 55 में क्रम संख्या 29 और उससे संबंधित स्तंभ (1) की प्रविष्टि के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"29(क) फ्लोर कनफेक्शनरी

(ख) भरी हुई चाकलेट

5. उक्त नियमों के नियम 57 के उपनियम (2) की सारणी में स्तंभ (1) में, शीर्ष 'विषेश धातु का नाम' के नीचे,-

(क) 'सीसा' से संबंधित क्रम संख्यांक 1 में स्तंभ (2) में मद (1)-घ) के पश्चात् और स्तंभ (3) में उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(2)

(3)

(1-3) एल्कोहली ऐय
गैर एल्कोहली बीअर 0.5
0.54;

(ख) तांबा से संबंधित क्रम सं. 2 के सामने, स्तंभ (2) में मद (1) और स्तंभ (3) में उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(2)

(3)

(1-क) जिन, ब्रांडी, रम 10
दिहस्की, वोदका, देसी स्पिरिट
बीअर, गैर एल्कोहली बीअर 1.5
टेबल वार्झन 5.0';

(ग) आरसेनिक से संबंधित क्रम सं. 3 के सामने, स्तंभ (2) में मद (।।-ख।) और स्तंभ (3) में उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

(2)

(3)

"।।-ग।	एल्कोहली पेय गैर एल्कोहली बीअर	0.25 0.25';
(घ) केडमियम से संबंधित क्रम सं. 6 के सामने, स्तंभ (2) में (।।।।।) को मद (।।।।।) के रूप में पुनः संख्याकित किया जाएगा और इस प्रकार पुनः संख्याकित मद (।।।।।) से भूर्व निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-		

(2)

(3)

"।।।।।	एल्कोहली पेय गैर एल्कोहली बीअर	0.25 0.25';
(इ)	मेथिल पारद। मूल तत्व रूप में प्रकल्पित। से संबंधित क्रम सं. 7 के सामने स्तंभ (2) और स्तंभ (3) में उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-	

(2)

(3)

(।।)	जिन, ब्रांडी, रम, बोदका, विहस्की, देसी स्पीरिट	0.25
(।।।)	मछली	0.5
(।।।।)	अन्य खाद्य	1.0';
6.	उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में-	

(क) मद क.07.03 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएंगी, अर्थात् :-

'क.07.03-----'मधु' से मधु-मविखयों द्वारा फूलों के ऐसे मकरंद या पौधों के ऐसे स्त्रावों से, उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ अभिप्रेत है, जिसे मधु मविखयों एकत्रित करती है और परिवर्तित करके छत्तों में पकने के लिए भंडारित करती है।

यह भली भांति पका हुआ प्राकृतिक उत्पाद होगा। यह सुस्पष्ट होगा। इसे निष्कर्षक की सहायता से निष्कर्षित किया गया होगा। इसकी सुवास अधिक ताप, किण्वन और धुंए से परिवर्तित नहीं हुआ होना चाहिए। वह एक दोहरी परत वाले घनीरी कपड़े (150 माइक्रो) से 70% तक तापमान पर साफ छाना गया होगा।

चाक्षुष निरीक्षण किए जाने पर मधुफकंद, गर्व, मलफेन, मक्खी के मोम के टुकड़ों, मविखयों और अन्य कीटों के टुकड़ों जैसे विजातीय पदार्थों और अन्य बाध्य पदार्थों से मुक्त होगा।

मधु का रंग पूर्णतया एक रूप होगा और यह रंग में हल्के भूरे से गहरा भूरा हो राकेगा। मधु के रंजक, सुवास, विटामिन, खनिज, मिलार्ब गर्व चीनी और कृत्रिम मधुरकों जैसे खाद्य योज्यक नहीं होंगे।

मधु निम्नलिखित नामों को पूरा करेगा, अर्थात् :-

(क) 27 से. पर आपेक्षिक घनत्व भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं होगा
भार में 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

(ख) आवृत्ति भार में 65 प्रतिशत से बग नहीं होगा

(ग) कुल अपचायक ग्रीनी भार में 60 प्रतिशत से कम नहीं होगा
भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

(घ) सुक्रोस भार में 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
भार में 0.95 प्रतिशत में लग नहीं होगा

(इ) भस्म भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

(द) अम्लता। फार्मेक अम्ल के रूप में व्यक्त। ऋणात्मक
(छ) फार्ड परीक्षण प्रति कि.ग्रा। हाइड्रोक्सी मेथिल फुरफुराल
एचएमएफ। मि.ग्रा। 80 से अधिक नहीं होगा

(ज) प्रति ग्राम मधु में पराग और पौधे तत्व की 50,000 से अधिक नहीं होगा
कुरु धूपना

(ट) 660 कि.मी. पर प्रकाशीय घनत्व 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
यदि फाइ परीक्षण घनात्मक है तो हाइड्रोक्सी मेथिल फुरफुराल एचएमएफ। अंतर्वस्तु अवधारित करें। यदि यह प्रति किलो ग्राम में 80 मिली ग्राम से अधिक है तब फ़क्टोस ग्लूकोस अनुपात 1.0 से अधिक होना चाहिए।

(ख) मद क 10.07 और क 10.09 के अंत में क्रमशः निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
'आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।';

(ग) मद क 10.10 क 10.11 और क 10.12 के अंत में क्रमशः निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा,
अर्थात् :-
'आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।';

(घ) मद क 12 और क 12.01 के अंत में क्रमशः निम्नलिखित अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
'आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।';

(इ) मद क 15 में पहले परंतुक के स्थान पर निम्नलिखित परंतुक रखा जाएगा, अर्थात् :-
'परंतु यह कि टेबल नमक में, इन नियमों के नियम 62 में यथा उपबोधित अनुज्ञात प्रतिपिंडक हो सकेंगे।';

(च) मद क 15.01 में पहले परंतुक के स्थान पर निम्नलिखित परंतुक रखा जाएगा, अर्थात् :-
'परंतु यह कि आयोडित नमक में, इन नियमों के नियम 62 में यथा उपबोधित अनुज्ञात प्रतिपिंडक हो सकेंगे।';

(छ) मद क 15.02 में पहले परंतुक के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-
'परंतु यह कि लौह प्रबलित नमक में, इन नियमों के नियम 62 में यथा उपबोधित अनुज्ञात प्रतिपिंडक हो सकेंगे और ऐसे मामले में जल में अधुरानरासा ३० पर्सेंट गुण्ड भार के आधार पर 2.2 प्रतिशत से अनधिक होगा।';

(ज) मद क 17.01, क 17.02, क 17.03, क 17.04, क 17.05, क 17.06, क 17.07, क 17.08, क 17.09, क 17.10, क 17.11, क 17.12, क 17.13, क 17.14, क 17.15, क 17.15 01, क 17.16, क 17.17, क 17.19, क 17.20, क 17.21, क 17.22, क 17.23, क 17.24, क 17.25, और क 17.26 के अंत में क्रमशः
'निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
'आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।';

'आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।';

(६) मद क. 19 और क। १०१ के अंत में कमशः निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
 'आर्जीमोन तेल के 'हाइ परीक्षण अव्याप्त होगा !';

(७) मद क 29.०१ के अंतःस्थापित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
 'क 29.०२ ---- "प्रेन" से प्राकृतिक स्पीरिट या परिशोधित स्पीरिट से बनाया गया
 ऐसा अल्कोहली लिंजर अभियेत है, जिसे जूनिकर बेरियों और अन्य एरोसेटिकों के वाष्प-
 फ्लैट उत्पादों से सुखासित किया गया है । यह क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड,
 डायजोपाम और फैलूएल डीहाइड, मिलाए गए रंजकों और स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य
 घटकों से मुक्त होगा । यह साफ होगा और भानी से तनु करने पर हमें कई अविलता
 दिखाएँ नहीं देगी । इसमें जिन से सहबद्ध अधिलक्षणिक एरोमा और स्वाद होगा ।

जिन में एथिल एल्कोहल अंतर्वस्तु 15/15 सें. पी: 42.४ प्रतिशत होगा (प्रूफ के अधीन) एथिल एल्कोहल अंतर्वस्तु में अंतर को सीमा, घोषित प्रबलता में
 आयतन का ± 3 प्रतिशत होगी

यह नीचे दी गई सारणी में विविहित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगी :—

सारणी

जिन के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अधिक रक्षण	अपेक्षाएं
1		3
1.	वाष्पीकरण पर अतिशेष का प्रतिशत (एम/बी)	2.5 से अधिक नहीं
2.	एसेटिक अम्ल के रूप में, वाष्पशील : निर्मल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं
3.	एथिल एसेटेट के रूप में एस्टर (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	2 ग्राम से कम नहीं
4.	एसिल एल्कोहल के रूप में उच्चतर एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	10 ग्राम से अधिक नहीं
5.	एसेटेल्डीहाइड के रूप में एल्डीहाइड (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	20 ग्राम से अधिक नहीं
6.	पिरीडीन (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अधिक नहीं
7.	मेथिल एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अधिक नहीं

क 29.०३—“वोदका” से प्राकृतिक स्पीरिट या परिशोधित स्पीरिट से तेयार किया गया आसवित अल्कोहली लिकर अभियेत है जिसे किण्वित अनाज, आलू के सोवा या किण्वितीय कार्बोहाइड्रेट के किसी अन्य स्रोत से अभिप्राप्त किया गया हो । यह तलछट और निलंबित पदार्थों से मुक्त होगी । यह सिलाए गए रंजक पदार्थों, गर्द अन्य बाध्य पदार्थों या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी घटक से मुक्त होगी । यह क्लोरल हाइड्रेट, पेरालडीहाइड, अमोनियम क्लोराइड डायजोपाम से युक्त होगी ।

15/15° सें पर एथिल अल्कोहल अंतर्वस्तु आयतन का 42.८ प्रतिशत (प्रूफ के अधीन 25 डिग्री) होगी । एथिल अल्कोहल अंतर्वस्तु में अंतर की सीमा, घोषित प्रबलता में आयतन का ± 3.0 प्रतिशत होगी ।

यह नीचे दी गई सारणी में विवित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगी :

सारणी

बोदका के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
1	2	3
1.	वाष्णीकरण पर अतिशेष का प्रतिशत (एम/बी)	1.0 से अधिक नहीं
2.	एसेटिक अम्ल के रूप में, वाष्णशील अम्ल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	10 ग्राम से अधिक नहीं
3.	एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अधिक नहीं
4.	एमिल एल्कोहल के रूप में उच्चतर एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	50 ग्राम से अधिक नहीं
5.	एसीटेलडीहाइड के रूप में एलडीहाइड (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	15 ग्राम से अधिक नहीं
6.	फरफुराल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर निबंधनों में व्यक्त)	12 ग्राम से अधिक नहीं
7.	पिरोडीन (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अधिक नहीं
8.	मेथिल एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अधिक नहीं

क 29.04—व्हिस्की निम्नलिखित 3 प्रकार की होगी, अर्थात् :

(ग) “माल्ट व्हिस्की” से माल्टित या अनमाल्टित अनाज या दोनों के मिश्रण के किण्वित मैश से उत्पादित अल्कोहली आम्ब अभिग्रेत है। आसवन ऐसी रीति से किया जाएगा, जिससे कि स्पीरिट में, कच्चो सामग्री में पहले से उपस्थित या विण्वन के दौरान बने प्राकृतिक व्हायरशील मुख्य घटकों से ली गई सुवास होगी।

(ख) “व्हिस्की” से न्यूट्रल स्पीरिट या परिशोधित एरोराट या दोनों के मिश्रण से बनाया गया अल्कोहलो लिंकर अभिग्रेत है।

(ग) “सम्मिश्र माल्ट व्हिस्की” से व्हिस्की के साथ माल्ट व्हिस्की का कम से कम 4 प्रतिशत मिश्रण अभिग्रेत है।

व्हिस्कियों में अभिलक्षणात्मक स्वाद और अरोमा होगा। व्हिस्कियां तलछट, कैरामेल को छोड़कर रंजक पदार्थों, गर्द, अन्य बाध्य पदार्थों या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी घटक से मुक्त होगी। वह क्लोरल हाइड्रेट, पैराल्डीहाइड, अमोनियम क्लोराइड और डायजोपाम से भी मुक्त होगी।

व्हिस्कियों की एथिल एल्कोहल अंतर्वस्तु $15/15^{\circ}$ से पर आयतन का 42.8 प्रतिशत (प्रूफ के अधीन 25 डिग्री) होगी। एथिल अल्कोहल अंतर्वस्तु में अंतर की सीमा, घोषित प्रबलता में आयतन का ± 3.0 प्रतिशत होगी।

यह नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगी :—

सारणी
व्हिस्की के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	आभलक्षण	अपेक्षाएं
1	2	3
1.	वाष्पोकरण पर अतिशेष का प्रतिशत (एम/बी)	2.0 से अधिक नहीं
2.	कुल भस्म, प्रतिशत (एम/वी)	0.1 से अधिक नहीं
3.	एसेटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं
4.	एथिल एसीटेट के रूप में ऐस्टर (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त) (क) माल्ट व्हिस्की के लिए	10 ग्राम से कम नहीं
	(ख) व्हिस्की के लिए	2 ग्राम से कम नहीं
	(ग) सम्मिश्रण माल्ट व्हिस्की के लिए	5 ग्राम से कम नहीं
5.	एमिल एल्कोहल के रूप में उच्चतर एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	10 ग्राम से अधिक नहीं
6.	एसीटेल्डीहाइड के रूप में एल्डीहाइड (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त) (क) माल्ट व्हिस्की	45 ग्राम से अधिक नहीं
	(ख) व्हिस्की	15 ग्राम से अधिक नहीं
	(ग) सम्मिश्रण माल्ट व्हिस्की	35 ग्राम से अधिक नहीं
7.	फरफुराल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	12 ग्राम से अधिक नहीं
8.	पिरीडीन (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अधिक नहीं
9.	मेथिल एल्कोहल (एब्सोल्यूट एल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अधिक नहीं

क 29.05—देसी स्पीरिट (आसवित) देसी स्पीरिट (आसवित) निम्नलिखित 3 प्रकार की होगी, अर्थात् :—

- (क) “प्लेन देसी स्पीरिट” से अनाज आलू, केसावा, फलों, शीरा, गुड़, नारियल के रस या सैप, पामीरा और अन्य पाम वृक्षों, महुआ फलों या किण्वनी कार्बोहाइड्रेट के अन्य घोटों के किण्वित मैश से प्राप्त अल्कोहली आसव अभिप्रेत है। आसवन ऐसी रीति में किया जाएगा, जिससे कि स्पीरिट में, कच्ची सामग्री में पहले से उपस्थित या किण्वस के दौरान बने प्राकृतिक वाष्पशील मुख्य घटकों से ली गई सुवास होगी।
- (ख) “सम्मिश्र देसी स्पीरिट” से पॉटस्टिल आसव, परिशोधित स्पीरिट और प्राकृतिक अल्कोहल का सम्मिश्र अभिप्रेत है। इसमें उत्पाद से सहबद्ध अभिलक्षणात्मक स्वाद और अरोमा होगा।
- (ग) “मसाले वाली देशी स्पीरिट” से ऐसी सादी या सम्मिश्र देसी स्पीरिट अभिप्रेत है, जिसे मुवासित या रंजित किया गया है। रंजन के लिए केवल अनुज्ञात प्राकृतिक खाद्य रंजक ही उपयोग में लाये जा सकते हैं।

मासाले वाली देसी स्पीरिट को छोड़कर, जिसमें अनुज्ञात प्राकृतिक रंगक हो नहीं गे, देसी स्पीरिट उरंजक पदार्थों से मुक्त होगी। यह गर्द, अन्य ब्राह्म शर्करों या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी घटक, ब्लॉरल हाइड्रेट, पैराल्डीहाइड, अमोनियम ब्लोराइड और डायजोपाम से भी मुक्त होगी।

15/15° सें. पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु आयतन का 19.9 से 42.8 प्रतिशत (पूफ के अधीन 67 से 25 डिग्री) होगी। एथिल अल्कोहल अन्तर्वस्तु में अंतर की सीमा, धोषित प्रबलता के आयतन का ± 3.0 प्रतिशत होगी।

यह निम्न सारणी में विविह अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :—

सारणी
देसी स्पीरिट के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अभिलक्षण	प्लेन देसी स्पीरिट	सम्मिश्र देसी स्पीरिट	मासाले वाली देसी स्पीरिट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	टारटिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (प्रति 100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	200 ग्राम से अधिक नहीं	100 ग्राम अधिक नहीं	200 ग्राम से अधिक नहीं
2.	एसोटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (प्रति 100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं	100 ग्राम अधिक नहीं	100 ग्राम से अधिक नहीं
3.	एथिल ऐसोटेट के रूप ऐस्टर (प्रति 100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	5 ग्राम से कम नहीं	3 ग्राम से कम नहीं	5 ग्राम से कम नहीं
4.	एमाइल अल्कोहल के रूप में (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	10 ग्राम से अधिक नहीं	10 ग्राम से अधिक नहीं	10 ग्राम से अधिक नहीं
5.	ऐटीएल्डीहाइड के रूप में एल्डीहाइड (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	35 ग्राम से अधिक नहीं	35 ग्राम से अधिक नहीं	35 ग्राम से अधिक नहीं
6.	फरफुराल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	12 ग्राम से अधिक नहीं	12 ग्राम से अधिक नहीं	12 ग्राम से अधिक नहीं
7.	पिरीडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अधिक नहीं	0.1 ग्राम से अधिक नहीं	0.1 ग्राम से अधिक नहीं
8.	मेथिल अल्कोहल (100 लीटर आसवित एब्सोल्यूट अल्कोहल के निवंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अधिक नहीं	25 ग्राम से अधिक नहीं	25 ग्राम से अधिक नहीं

क. 29.06—ब्रॉडी निम्नलिखित 3 प्रकार की होगी, अर्थात् :—

(क) “अंगूर ब्रॉडी” से केवल ताजे, पके हुए और अच्छे अंगूरों के किणित रस से अभिप्राप्त अल्कोहली आसव अभिप्रेत है। आवसन ऐसी रीति में किया जाएगा, जिससे कि स्पीरिट, अंगूरों में पहले से उपस्थित या किणवन के दौरान बने प्राकृतिक वाष्पशील मुख्य घटकों से युक्त हो।

टिप्पणी : ब्रॉडी के अंगूर से अन्य किन्हीं और फलों से बनाए जाने की दशा में, परिभाषा में “अंगूर” शब्द के स्थान पर अन्य फलों के नाम रखें जाएंगे।

(ख) “ब्रॉडी” से व्यूट्स स्पीरिट या परिशोधित स्पीरिट से बना एल्कोहली लिंकर अभिप्रेत है। यह ब्रॉडी की अभिलक्षणात्मक सुभिक्षणांश और स्वाद से युक्त होगी।

(ग) “सम्मिश्र अंगूर ब्रॉडी” से ब्रॉडी के साथ अंगूर ब्रॉडी का कम से कम 4 प्रतिशत मिश्रण अभिप्रेत है। यदि सम्मिश्रण के लिए किसी अन्य फल ब्रॉडी का उपयोग किया जाता है तो अंगूर के नाम के स्थान पर उस फल का नाम रखा जाएगा।

ब्रॉडीयाँ, तलछट, कैरामल के सिवाय मिलाई गई रंगक सामग्री, गर्द, अन्य ब्राह्म पदार्थों या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी संघटक से मुक्त होगी। यह ब्लॉरल हाइड्रेट, पैराल्डीहाइड, अमोनियम ब्लोराइड और डायजोपाम से भी मुक्त होगी।

ब्रॉडी, जब उस पर “पक्व” का लेबल लगाया गया हो अंगूरों और स्पीरिट का ऐसा सम्मिश्रण होगी जिसे कम से कम तीन मास की अवधि के लिए लकड़ी के बैटो या बैरलों में पक्व किया गया हो। यह ब्रॉडी के अभिक्षणात्मक अरोना और स्वाद से युक्त होगी। यह कहरुबा रंग की होगी।

ब्रॉडी की एथिल अल्कोहल अन्तर्वर्स्तु $15/15^\circ$ सें. पर आयतन का 42.8 प्रतिशत (पूफ के अधीन 25 डिग्री) होगी एथिल अल्कोहल अन्तर्वर्स्तु में अंतर की सीमा, घोषित प्रबलता का ± 3.0 प्रतिशत होगी।

यह निम्न सारणी में विवित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगी :—

सारणी
ब्रॉडी के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
1	2	3
1.	वाष्पोकरण पर अतिशोष का प्रतिशत (एम/बी)	3.0 से अधिक नहीं
2.	कुल भस्म, प्रतिशत (एम/बी)	0.5 से अधिक नहीं
3.	एसेटिक अम्ल के रूप में वाष्पीशील अम्ल (एब्सोल्यूट अल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं
4.	एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (एब्सोल्यूट अल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	
	(क) अंगूर ब्रॉडी	10 ग्राम से कम नहीं
	(ख) ब्रॉडी	2 ग्राम से कम नहीं
	(ग) सम्मिश्र अंगूर ब्रॉडी	5 ग्राम से कम नहीं
5.	एमाइल अल्कोहल के रूप में उच्चतर अल्कोहल (एब्सोल्यूट अल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	
	(क) अंगूर ब्रॉडी और सम्मिश्र अंगूर ब्रॉडी	10 ग्राम से अनधिक
	(ख) ब्रॉडी	10 ग्राम से अनधिक
6.	एसीटेलडीहाइड के रूप में एल्डीहाइड (एब्सोल्यूट अल्कोहल के 100 लीटर के निबंधनों में व्यक्त)	
	(क) अंगूर ब्रॉडी और सम्मिश्र अंगूर ब्रॉडी	45 ग्राम से अनधिक
	(ख) ब्रॉडी	15 ग्राम से अनधिक
7.	फरफुरान (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	12 ग्राम से अनधिक
8.	पीरीडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अनधिक
9.	मेथिल अल्कोहल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	200 ग्राम से अनधिक

क. 29.07—“रम” से गने के रस, गना उत्पाद, गना शीरा, चुकंदर शर्करा या चुकंदर शीरा या कियो कार्बोहाइड्रेट निर्मिती या कच्ची सामग्री से युक्त कार्बोहाइड्रेट के कण्बित रस से अभिप्राप्त अल्कोहली आसब अभिप्रेत है। यह क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजोपाम और पैराल्डीहाइड से मुक्त होगी।

यह तलछट और निलंबित सामग्री से मुक्त होगी। यह कैरेमल के सिवाए मिलाई गई रंजक सामग्री, गर्द, अन्य बाह्य पदार्थों एवं स्वास्थ्य के लिए हानिकारक संघटकों से भी मुक्त होगी। कैरेमल से रहित रम को सफेद रम कहा जाएगा।

15/15° सें. पर एथिल अल्कोहल अन्तर्वर्स्तु, आयतन का 42.8 प्रतिशत (पूफ के अधीन 25 डिग्री) होगी। एथिल अल्कोहल अन्तर्वर्स्तु में अन्तर की सीमा घोषित प्रबलता के आयतन का ± 3.0 प्रतिशत होगी।

यह नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं को पूरा करेगी :—

सारणी

रम के लिए अपेक्षाएँ

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षा
(1)	(2)	(3)
1.	रंग	
	(क) 1 सेंमी. सैल में टिन्टोमीटर द्वारा या (ख) तुलनात्मक परीक्षण द्वारा	5 लाल—5 पीला से कम नहीं परीक्षण के अनुरूप हो
2.	वाष्पीकरण पर अतिशेष प्रति 100 मि.ली.	2.0 ग्राम से अनधिक
3.	टारटरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	200 ग्राम से अनधिक
4.	एसीटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	100 ग्राम से अनधिक
5.	एथिल एसीटेट के रूप में एस्टर (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	20 ग्राम से कम नहीं
6.	एमाइल अल्कोहल के रूप में उच्चतर अल्कोहल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	10 ग्राम से अनधिक
7.	एसोटेलीहाइड के रूप में एल्डीहाइड (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	45 ग्राम से अनधिक
8.	फरफुराल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	8.0 ग्राम से अनधिक
9.	पिरोडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	3.1 ग्राम अनधिक
10.	मेथिल अल्कोहल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अनधिक

क. 29.08—"बीअर" से मालित जी और हॉप या अन्य मालित अथवा अमालित अनाजों के भाथ अथवा उनके बगैर हॉप सांद्रों या अन्य कार्बोहाइड्रेट निर्मितयों के मैश का प्रयजल में अल्कोहली किण्वन का उत्पाद अभिप्रेत है। किसी अन्य स्रोत से हॉप के प्रतिस्थापक, सटे मुख्य संघटक सेपोनिनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

यह क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायंजोषाम और पैराल्डीहाइड से मुक्त होगी।

यह तलछट या निलंबित सामग्री से मुक्त होगी। यह शर्करा से उत्पादित केरेमन के सिवाय मिलाए गए रंजक से मुक्त होगी। यह गर्द, अन्य बाह्य सामग्री या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक संघटकों से भी मुक्त होगी। बोतल या केन में भरी गई बीअर प्रभावी रूप से पास्चुरित होगी। यह कोलीफर्म बैक्टीरिया और अन्य विकृंतिजन्य सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगी। यह साफ होगी और इसमें इसके अभिलक्षणात्मक रंग, स्वाद, बुके और फेन होगी।

यह निम्नलिखित सारणी में विवित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी :

सारणी
बीअर के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षा
(1)	(2)	(3)
1.	15° सं. पर निम्नलिखित के लिए एथिल अल्कोहल अन्तर्गत, आयतन के अनुसार प्रतिशत	
(क)	बीअर के लिए	3.0 से 5.0
(ख)	स्ट्रांग बीअर के लिए	5.1 से 7.0
2.	पी एन	3.5 से 4.5
3.	कार्बन डायोक्साइड, बी/बी	2.5 आयतन कम नहीं
4.	गिरीडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	0.1 ग्राम से अनधिक
5.	मेथिल एल्कोहल (100 लीटर आसवित एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में व्यक्त)	25 ग्राम से अनधिक
क.	29.09—“टेबल बाइन से ताजे अंगूर के रस के अल्कोहली किण्वन से अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह अंगूरों से या इसके किण्वन के दौरान उत्पादित मुख्य संघटकों से व्युत्पन्न किसी लक्षणों से युक्त होगी।”	

टेबल वाइन चार प्रकार की होगी, अर्थात् :—

“शुष्क सफेद टेबल वाइन और मीठी सफेद टेबल वाइन” में अंगूरों के अल्कोहली किण्वन द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद सुनहरी पीले रंग की होगी।

“शुष्क लाल टेबल वाइन और मीठी लाल टेबल वाइन” से लाल, बेंगनी या काले अंगूरों या उनके मिश्रण के अल्कोहल किण्वन द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। लाल रंग, अंगूरों में उपस्थित प्राकृतिक वर्णक मुख्यतः एथोसायनिन से होगा। लाल रंग देने के लिए कोई कृत्रिम रंग नहीं मिलाया जाएगा। वाइन का रंग सुस्पष्ट लाल या बेंगनी होगा। गुलाबी रंग वाली वाइन को रोज वाइन के रूप में, न कि लाल वाइन के रूप चिह्नित किया जाएगा।

यह मिलाइ गई रंजक सामग्री, किसी अरुचिकरणगंध, स्वाद, धुधलापन फूंद और बैक्टीरिया वृद्धि से मुक्त होगी। यदि उपभोक्ता अपेक्षा करें तो टेबल वाइन पास्चुरित की जा सकेगी।

यह क्लोरल हाइड्रेट, पैराल्डीहाइड, अमोनियम क्लोराइड और डायंजोषाम, अन्य बाह्य पदार्थों या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी संघटक से भी मुक्त होगी।

यह निम्न सारणी में चिह्नित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी :

सारणी
टेबल वाइन के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	अभिलक्षण	शुष्क सफेद प्रकार	मीठी सफेद प्रकार	शुष्क लाल प्रकार	मीठी लाल प्रकार
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	एथिल अल्कोहल अंतर्गत आयतन के अनुसार प्रतिशत	8 से 13	10.5 से 15.5	8 से 13	16.5 से 15.5

2. मिथिल अल्कोहल (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल) 200 ग्राम से अनधिक	200 ग्राम से अनधिक	200 ग्राम से अनधिक	200 ग्राम से अनधिक	
3. प्रति लीटर रिड्यूसिंग अतिशेष शर्करा	5.5 ग्राम से अनधिक	150 ग्राम से अनधिक	5.5 ग्राम से अनधिक	150 ग्राम से अनधिक
4. प्रति लीटर कुल अम्ल, टारटिक अम्ल	4 से 15 ग्राम	4 से 5 ग्राम	4 से 5 ग्राम	4 से 15 ग्राम
5. एसीटिक अम्ल के रूप में अक्वन प्रति लीटर बायोशील अम्लता	1.3 ग्राम से अनधिक			
6. शक्रोरा प्रति लीटर	—	150 ग्राम से अनधिक	—	150 ग्राम से अनधिक
7. सलफर डायोक्साइड प्रति लीटर	300 मि. ग्राम से अनधिक	350 मि. ग्राम से अनधिक	300 मि. ग्राम से अनधिक	350 मि. ग्राम से अनधिक
8. मुक्त सलफर डायोक्साइड प्रति लीटर	150 मि. ग्राम से अनधिक	—	150 मि. ग्राम से अनधिक	—
9. पिरोडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के रूप में छाना)	0.1 ग्राम से अनधिक			

क. 29.10- "र अल्कोहल बीयर" से अल्कोहल किण्वन या मालित जौ और हॉफ या अन्य मालित अथवा अमालित अनाजों के साथ अथवा उनके बगैर हॉफ ..द्वारा या अन्य कार्बोहाइड्रेट निर्मितियों के मैश के पेयजल में किण्वन का उत्पाद अभिप्रेत है।

एथिल अल्कोहल अंतर्वस्तु, आयतन के 0.5 प्रतिशत से कम होगी।

यह तलछट या निलंबित सामग्री से मुक्त होगी। यह कैरेमल के सिवाय मिलाई गई रंजक सामग्री, गर्व, अन्य बाह्य सामग्री या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक संघटकों से मुक्त होगी।

यह किसी मिलाए गए अल्कोहल से मुक्त होगी।

यह स्पष्ट होगी और इसमें इसके अभिलक्षणिक रंग, स्वाद, बुके और फेन होगी। यदि अपेक्षित हो तो यह प्रभावी रूप से पास्चुरित होगी। इसे बाटन में भरने से पूर्व कार्बन आयोक्साइड से मुक्त किया जाएगा। यह मिथिल अल्कोहल, क्लोरल हाइड्रेट, पैराल्डीहाइड, अमोनियमक्लोराइड और डायोक्साइड से भी मुक्त होगी।

यह निम्न सारणी में चिह्नित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगी :

सारणी

क्रम सं.	अभिलक्षण	अपेक्षा
(1)	(2)	(3)
1	15/15° सें. पर एथिल अल्कोहल अंतर्वस्तु, आयतन का प्रतिशत	0.5 से अनधिक
2.	पी एच	3.5 से 4.5
3.	कार्बन डायोक्साइड, (बी/बी)	2.5 से 3.0
4.	वाष्णीकरण पर अतिशेष, प्रतिशत (एम/बी)	5 से 10
5.	कुल प्लेट गणना, प्रति मि.ली.	50 से अनधिक
6.	कोलोफार्म गणना, 100 मि.ली. में	0
7.	पीस्ट और फंकूद गणना	2
8.	पिरोडीन (100 लीटर एब्सोल्यूट अल्कोहल के निबंधनों में मुक्त)	0.1 ग्राम से अनधिक"

[सं. पी 15014/6/99-पी. एच. (खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपार्मिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3 में सं. का. नि. आ. 2105 तारीख 12-9-1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और इनमें अंतिम संशोधन सा. का. नि. 716 (अ) तारीख 13-9-2000 द्वारा किया गया।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 29th September, 2000

G.S.R. 761(E)— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government after consultation with the Central Committee for Food Standards proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published as required by the said sub-section of the said Act, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of this Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi – 110011

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft rules within the period specified above, will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (..... Amendment) Rules, 2000.

(2) They shall come into force on the publication of the final draft of these regulations in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred as to the said rules), in rule 32, in clause (b), in item (i) of the NOTE, the following words shall be inserted at the end, namely :-

“and in case of ‘namkeen’, the name of edible oils used in its preparation be mentioned in the list of ingredients in the descending order of composition by weight”;

3. In rule 42 of the said rules, after clause ZZZ (15), the following clause shall be inserted, namely :-

ZZZ. (16) Every package containing alcoholic beverages shall bear the following label namely :-

CONTAINS	PERCENT OF ETHYL
ALCOHOL BY VOLUME AT 15/15°C	
(.....degree under proof)	

NOTE :- For the purpose of this declaration, the limits of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3 percent by volume of the declared strength".

4. In rule 55 of the said rules, for Serial No. 29, and entry relating thereto in column (1), the following shall be substituted, namely :-

- "29. (a) Flour confectionery
- (b) Filled chocolate.";

5. In rule 57 of the said rules, in sub-rule (2), in the Table, under heading "Name of the Poisonous metal" in column (1),

(a) against serial No. 1 relating to "Lead", in column (2) after item (i-d) and entries relating thereto in column (3), the following shall be inserted, namely :-

	(2)	(3)
"(i-e)	Alcoholic Beverages Non-Alcoholic Beer	0.5 0.5";
(b)		

(b) against Serial No. 2 relating to Copper, in column (2) after item (i), and entries relating thereto in column (3), the following shall be inserted, namely :-

	(2)	(3)
"(i-a) Gin, Brandy, Rum, Whisky, Vodka Country spirit		10
Beer, Non-alcoholic beer		1.5
Table wine		5.0";

(c) against Serial No. 3 relating Arsenic, in column (2) after item (ii-b) and entries relating thereto in column (3), the following shall be inserted, namely :-

(2)	(3)
"(ii-c) Alcoholic Beverages	0.25
Non-alcoholic beer	0.25";

(d) against Serial No. 6 relating to Cadmium in column (2), item (iii) shall be re-numbered as item (iv), and before item (iv) as so re-numbered, the following shall be inserted, namely :-

(2)	(3)
"(iii) Alcoholic Beverages	0.25
Non- alcoholic beer	0.25";

(e) against Serial No. 7, relating to Methyl Mercury (Calculated as the element), in column (2) for the entries and entries relating thereto in column (3), the following shall be substituted, namely :-

(2)	(3)
"(i) Gin, Brandy , Rum, Vodka, Whisky, Country spirit	0.25
(ii) Fish	0.5
(iii) Other food	1.0";;

6. In Appendix 'B' to the said rules ;-

(a) for item A.07.03, the following items shall be substituted, namely:-

"A.07.03 – "HONEY" means the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of blossoms or from secretions of plants which honey bees collect, transform store in honey combs for ripening.

It shall be well-ripened natural product. It shall be clear. It shall have been extracted with the help of an extractor. Its flavour should not have changed due to over-heating, fermentation and smoke. It shall have

been strained clear through a double layered cheese cloth (150 microns) at a temperature not exceeding 70°C.

When visually inspected, the honey shall be free from any foreign matter such as mould, dirt, scum, pieces of beeswax, the fragments of bees and other insects and from any other extraneous matter.

The colour of honey shall be uniform throughout and may vary from light to dark brown.

The honey shall not contain any food additives, such as colour, flavour, vitamins, minerals, added sugar and artificial sweeteners.

Honey shall conform to the following standards, namely :-

(a)	Specific gravity at 27°C	Not less than 1.35 percent by mass
(b)	Moisture,	Not more than 25 percent by mass
(c)	Total reducing sugar,	Not less than 65 percent by mass
(c)(i)	for Carbia colossa and Honey dew	Not less than 60 percent by mass
(d)	Sucrose,	Not more than 5.0 percent by mass
(d)(i)	for Carbia Colossa and Honey dew	Not more than 10 percent by mass
(e)	Fructose-glucose ratio	Not less than 0.95 percent by mass
(f)	Ash,	Not more than 0.5 percent by mass
(g)	Acidity (Expressed as formic acid)	Not more than 0.2 percent by mass
(h)	Fiehe's test	Negative
(i)	Hydroxy methyl furfural (HMF), mg / kg	Not more than 80
(j)	Total count of pollens and plant elements/ gram of honey,	Not more than 50,000
(k)	Optical density, at 660 mm,	Not more than 0.3 percent.

If Fiehe's test is positive, carry out the determination of hydroxy methyl furfural (HMF) content. If it is more than 80 milligram / kilo gram then fructose glucose ratio should be more than 1.0.

- (b) in items A.10.07, and A.10.09, the following shall be inserted at the end respectively, namely :-

"Test for argemone oil shall be negative.";
- (c) in items A.10.10, A.10.11 and A.10.12, the following shall be inserted at the end respectively, namely :-

"Test for argemone oil shall be negative.";

(d) in item A.12 and A.12.01, the following shall be inserted at the end respectively, namely :-
 “Test for argemone oil shall be negative.”;

(e) in item A.15., for the first proviso, the following proviso shall be substituted, namely :-
 “Provided that table salt may contain permitted anticaking agents as provided in rule 62 of these rules”;

(f) in item A.15.01., for the first proviso, the following proviso shall be substituted, namely :-
 “Provided that iodised salt may contain permitted anticaking agents as provided i.e rule 62 of these rules”;

(g) in item A.15.02., for the first proviso, the following shall be substituted, namely :-
 “Provided that Iron fortified salt may contain permitted anticaking agents as provided in rule 62 of these rules and in such a case the total matter insoluble in water shall not exceed 2.2. percent on dry weight basis”;

(h) in items A.17.01, A.17.02, A.17.03, A.17.04, A.17.05, A.17.06, A.17.07, A.17.08, A.17.09, A.17.10, A.17.11, A.17.12, A.17.13, A.17.14, A.17.15, A.17.15.01, A.17.16, A.17.17, A.17.19, A.17.20, A.17.21, A.17.22, A.17.23, A.17.24, A.17.25, and A.17.26, the following shall be inserted at the end respectively, namely :-
 “Test for argemone oil shall be negative.”;

(i) in items A.19 and A.19.01, the following shall be inserted at the end respectively, namely :-
 “Test for argemone oil shall be negative.”;

(j) after item A.29.01, the following shall be inserted, namely :-
 “A.29.02 – “GIN” means the alcoholic liquor made from natural spirit or rectified spirit flavoured with volatile products of juniper berries and other aromatics. It shall be free from Chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam and paraldehyde, added colour and other ingredient injurious to health. It shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. It shall have the characteristic aroma and taste associated with gin.

The ethylalcohol content in gin shall be 42.8 percent (25°c under proof) at 15/15°c. The limit of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3 percent by volume of the declared strength.

It shall also conform to the requirements prescribed in Table below:-

Table
Requirement for Gin

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Residue on evaporation per cent (n/v) not more than	2.5
2.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	100 gram
3.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not less than	2 gram
4.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	10 gram
5.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	20 gram
6.	Pyridine (expressed in terms of 100 litre of Absolute alcohol) not more than	0.1 gram
7.	Methyl alcohol (expressed in terms of 100 litre of distilled absolute alcohol) not more than	25 gram

A.29.03 - "VODKA" means the distilled alcoholic liquor made from neutral spirit or rectified spirit which may be obtained from fermented grain, potato, cassava or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediments and suspended matter. It shall be free from added coloring matter dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health. It shall also be free from chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride, and diazepam.

The ethyl alcohol content shall be 42.8 per cent by volume (25 degrees under proof) at 15/15°c. The limit of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent by volume of the declared strength.

It shall also conform to the requirements prescribed in Table below :-

Table
Requirements for Vodka

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Residue on evaporation per cent (m/v) not more than	1.0
2.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol) not more than	10 gram
3.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of Per 100 litres of absolute alcohol) not more than	25 gram
4.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol) not more than	50 gram
5.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol) not more than	15 gram
6.	Furfural (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol) not more than	12 gram
7.	Pyridine (expressed in terms of 100 litre of absolute alcohol) not more than	0.1 gram
8.	Methyl alcohol (expressed in terms of 100 litre of distilled absolute alcohol) not more than	25 gram

A.29.04 – WHISKY shall be of following 3 types namely :-

- (a) “MALT WHISKY” means the alcoholic distillate produced from fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit has flavour derived from the natural volatile principals already present in the raw materials or formed during fermentation.
- (b) “WHISKY” means the alcoholic liquor made from neutral spirit or a mixture of both.
- (c) “BLENDED MALT WHISKY” means a mixture of at least 4 percent malt whisky with whisky.

Whiskies shall have the characteristic taste and aroma. Whiskies shall be free from sediments, and colouring matter except, caramel, dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health. It shall also be free from chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride and diazepam.

The ethyl alcohol content of whiskies shall be 42.8 percent by volume (25 degrees under proof) at 15/15°C. The limit of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3.0 percent by volume of the declared strength.

It shall also conform to the requirements prescribed in Table below:-

Table
Requirements for Whisky

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Residue on evaporation, per cent (m/v) not more than	2.0
2.	Total ash, percent (m/v) not more than	0.1
3.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than	100 gram
4.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not less than	
	(a) For malt whisky	10 gram
	(b) For whisky	2 gram
	(c) For blended malt whisky	5 gram
5.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than	10 gram
6.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than	
	(a) Malt whisky	45 gram
	(b) Whisky	15 gram
	(c) Blended malt whisky	35 gram
7.	Furfural (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than	12 gram
8.	Pyridine (expressed in terms of per 100 litre of absolute alcohol), not more than	0.1 gram
9.	Methyl Alcohol (expressed in terms of 100 litre of distilled absolute alcohol) not more than	25 gram

A.29.05 - COUNTRY SPIRITS (DISTILLED) - Country spirit (Distilled) shall be of following 3 types, namely :-

(a) "PLAIN COUNTRY SPIRIT" : Means the alcoholic distillate obtained from fermented mash of cereals, potato, cassava, fruits,

molasses, jaggery, juice or sap of coconut, palmyra and other palm trees, mahua flowers or any other source of fermentable carbohydrate. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit has flavour derived from the natural volatile principles already present in raw materials used or formed during fermentation.

- (b) "BLENDED COUNTRY SPIRIT": Means a blend of potstill distillate, rectified spirit and natural alcohol. It shall possess the characteristic taste and aroma associated with product.
- (c) "SPICED COUNTRY SPIRIT": Means the plain or blended country spirit which has been flavoured and or coloured. For colouring only permitted natural food colours can be used.

Country spirits shall be free from colouring matter except spiced country spirit which may contain permitted natural colours. It shall also be free from dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health, chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride, and diazepam.

The ethyl alcohol content shall be between 19.9 to 42.8 percent by volume (67 to 25) degree under proof at 15/15°C. The limit of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3.0 percent by volume of the declared strength.

It shall also conform to the requirements prescribed in the Table below:-

Table
Requirements for country Spirit

Sl. No.	Characteristic	Requirements for		
		Plain country spirit	Blended country spirit	Spiced country spirit
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Total acids as tartaric acid (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than		200 gram	100 gram
2.	Volatile acid as acetic acid (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not more than		100 gram	100 gram

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of per 100 litres of absolute alcohol), not less than	5 gram	3 gram	5 gram
4.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	10 gram	10 gram	10 gram
5.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	35 gram	35 gram	35 gram
6.	Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	12 gram	12 gram	12 gram
7.	Pyridine (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol, not more than	0.1 gram	0.1 gram	0.1 gram
8.	Methyl alcohol (expressed as 100 litre of distilled absolute alcohol), not more than	25 gram	25 gram	25 gram

A.29.06 - BRANDIES shall be of following 3 types, namely :-

(a) "GRAPE BRANDY" - Means the alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit possesses the natural volatile principles already present in grapes or formed during fermentation.

Note:-In case of brandy made from any fruits other than grapes the names of the fruits shall substitute the word "Grape" in the definition.

(b) "BRANDY" means an alcoholic liquor made from neutral spirit or rectified spirit. It shall possess the distinct odour and taste characteristic of Brandy.
 (c) "BLENDED GRAPE BRANDY" means a mixture of atleast 4 percent grape brandy with brandy. If any other fruit brandy is used for blending, then the name of grape shall be substituted by that fruit.

Brandies shall be free from sedimentation, added colouring matter except caramel, dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health. It shall also be free from chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride and diazepam.

Brandy when labelled as "matured" shall be a blend of grapes, spirit, matured for not less than three months in wooden vats or barrels. It shall posses the characteristic aroma and taste of Brandy. It shall be of amber colour.

The ethyl alcohol content of brandies shall be 42.8 percent by volume, 25 degree under proof) at 15/15°C. The limits of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3.0 percent of the declared strength.

It shall also conform to the requirements prescribed in Table below :-

Table
Requirements for Brandies

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Residue on evaporation per cent (m/v) not more than	3.0
2.	Total ash, percent (m/v) not more than	0.5
3.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	100 gram
4.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not less than	
	(a) Grape Brandy	10 gram
	(d) Brandy	2 gram
	(e) Blended grape brandy	5 gram
5.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	10 gram
	(a) Grape Brandy and blended grape brandy	10 gram
	(b) Brandy	
6.	Aldhydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres absolute alcohol), not more than	
	(a) Grape brandy and blended grape brandy	45 gram
	(d) Brandy	15 gram
7.	Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	12 gram
8.	Pyridine (expressed in terms of 100 litre of absolute alcohol), not more than	0.1 gram
9.	Methyl Alcohol (expressed in terms of 100 litre of distilled absolute alcohol) not more than	200 gram

A.29.07 "RUM" - means the alcoholic distillate obtained from fermented juice of sugarcane, sugarcane product, sugarcane molasses, sugar beet or beet molasses or any carbohydrate preparation or carbohydrate containing raw materials. It shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam and paraldehyde;

It shall be free from sediments of suspended matter. It shall also be free from added colouring matter except caramel, dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health. Rum without caramel shall be designated as white rum.

The ethyl alcohol content shall be 42.8 percent by volume (25°C under proof) at $15/15^{\circ}\text{C}$. The limits of variation of ethyl alcohol content shall be ± 3.0 percent by volume of the declared strength.

It shall conform to the requirements prescribed in the Table below:-

Table
Requirements for Rum

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Colour :	
	(a) By tintometer in 1 cm cell, not less than or	5 Red - 5 Yellow
	(b) By comparison test	to conform the test
2.	Residue on evaporation, per 100 ml, not more than	2.0 gram
3.	Total acids as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	200 gram
4.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	100 gram
5.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not less than	20 gram
6.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol), not more than	10 gram
7.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	45 gram
8.	Furfural (expressed in 100 litres of absolute alcohol), not more than	8 gram
9.	Pyridine (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol),	0.1 gram
10.	Methyl Alcohol (expressed in terms of 100 litre of distilled absolute alcohol) not more than	25 gram

A 29.08 — "BEER" — Means the product of alcoholic fermentation of a mash in potable water of malted barley and hops or hops concentrates with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrate

preparations. Hope substitutes bitter principles saponins from any source shall not be used.

It shall be free from chloral hydrate ammonium chloride, diazepam and paraldehyde.

It shall be free from sediments or suspended matter. It shall be free from added colour except Carmel produced from sugar. It shall also be free from dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health. Bottled or canned beer shall be effectively pasteurized. It shall be free from coliform bacteria and other pathogenic micro organism. It shall be clear and have the characteristic colour, taste, bouquet and foam of its type.

It shall also conform to the requirements prescribed in the Table below:-

**Table
Requirements for Rum**

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1.	Ethyl alcohol content at 15°C, percent by volume/volumes	
	(a) for beer	3.0 to 5.0
	(b) for strong beer	5.1 to 7.0
2.	p H	3.5 to 4.5
3.	Carbon dioxide, v/v, not less than	2.5 vol.
4.	Pyridine (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	0.1 gram
5.	Methyl alcohol expressed as 100 litres of distilled absolute alcohol) not more than	25 gram

A.29.09 – “TABLE WINES” – Means the product obtained by the alcoholic fermentation of fresh grape juice. It shall possess the varietal character derived from grapes or from the principles produced during its fermentation.

Table wines shall be of four types; namely :-

“DRY WHITE TABLE WINE AND SWEET WHITE TABLE WHINE” means the products obtained by the alcoholic fermentation grapes. The wine shall be white to golden pale in colour.

“DRY RED TABLE WINE AND SWEET RED TABLE WINE : means the product obtained by the alcoholic fermentation of red, purple or black grapes

or their mixture. The red colour shall come from natural pigments mainly anthocyanines present in the grapes. No synthetic colour shall be added to give the red colour. The wine shall possess distinct red or purple colour. Those having pink colour shall be marked as rose wine and not red wine.

It shall be free from added colouring matter, any unpleasant odour, taste, cloudiness, mould and bacterial growth. Table wine may be pasteurised if required by the consumers.

It shall also be free from chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride and diazepam, other foreign matter or any ingredient injurious to health.

It shall also conform to the requirements prescribed in the Table below:-

Table
Requirements for Table Wines

(1)	(2)	Characteristic		Requirements for	
		Dry White Type (3)	Sweet White Type (4)	Dry Red Type (5)	Sweet Red Type (6)
1	Ethyl alcohol content, percent by volume	8 to 13	10.5 to 15.5	8 to 13	10.5 to 15.5
2.	Methyl alcohol (100 litres absolute alcohol) not more than	200 gram	200 gram	200 gram	200gram
3.	Reducing residual sugar per litre not more than	5.5 gram	150 gram	5.5 gram	150gram
4	Total acids, tartaric acid per litre	4 to 15gram	4 to 5gram	4 to 5gram	4 to 15gram
5	Volatile acidity expressed as acetic acid per litre, not more than	1.3gram	1.3gram	1.3gram	1.3 gram
6.	Sucrose, per litre, not more than -	-	150gram	-	150gram
7	Sulphur dioxide, per litre not more than	300 mg	350 mg	300 mg	350 mg
8	Free sulphur dioxide, per litre (not more than)	150 mg	-	150 mg	-
9	Pyridine (expressed as 100 litres of absolute alcohol, not more than	0.1 gram	0.1 gram	0.1 gram	0.1gram

A.29.10 – “NON ALCOHOLIC BEER” means the product of alcoholic fermentation or otherwise of mash in potable water of malted barley and hops or concentrate of hops with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrate preparations.

Ethyl alcohol content shall be less than 0.5 percent by volume.

It shall be free from sediments or suspended matter. It shall be free from added colouring matter except caramel, dirt, other foreign matter or any ingredient injurious to health.

It shall be free from any added alcohol.

It shall be clear and have the characteristic colour, taste, bouquet and foam of its type. It shall be effectively pasteurised if required. It shall be charged with carbon dioxide before bottling. It shall also be free from methyl alcohol, chloral hydrate, paraldehyde, ammonium chloride, and diazepam.

It shall also conform to the requirements prescribed in the Table below:-

Table

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(1)	(2)	(3)
1	Ethyl alcohol content, percent by Volume at 13/15°C not more than	0.5
2.	p H	3.5 to 4.5
3.	Carbon dioxide, v/v	2.5 to 3.0
4	Residue on evaporation, percent (m/v)	5 to 10
5.	Total plate count, per ml. not more than	50
6.	Coliform count, in 100 ml	0
7	Yeast and mould count	2
8	Pyridine (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) not more than	0.1". gram

[No. P. 15014/6/99-PH (Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note :-

The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105 dated 12-9-1955 and were last amended vide G.S.R. No. 716 (E), dated 13-9-2004.

